



*Città di Marsala*  
*Medaglia d'oro al valore civile*  
**ISTITUZIONE COMUNALE**  
**“Marsala Schola”**

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEL**  
**SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA**  
**ANNI SCOLASTICI 2011/2012, 2012/2013, 2013/2014**

**ARTICOLO 1**  
**OGGETTO DELL'APPALTO**

L'appalto ha per oggetto l'organizzazione, la gestione, la preparazione, la somministrazione in tutti i giorni feriali, secondo le frequenze previste dal calendario scolastico, escluso il sabato, di un pasto caldo giornaliero agli alunni e al personale scolastico (docente e non docente, secondo la normativa vigente) delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di 1° grado che attuano il tempo prolungato e usufruiscono della mensa scolastica, il riassetto dei locali (cucina, sale mense, locali annessi) dei plessi scolastici interessati al servizio di refezione, nonché la consegna nelle scuole sedi soltanto di sala mensa dei pasti preparati nella cucina di uno dei centri mensa autorizzati dall'ASP.

Il pasto deve essere confezionato e somministrato, secondo le tabelle dietetiche predisposte nel rispetto delle Linee Guida per la Ristorazione Scolastica - Parte I e Parte II (decreto 22 dicembre 2009) dell'Assessorato della salute della Regione siciliana e delle Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione scolastica approvate dal Ministero della Salute con provvedimento 29 aprile 2010 (G.U. n.134 dell'11.6.2010), nei centri mensa ubicati nei plessi scolastici specificati nell'allegato A) al presente capitolato speciale, nei giorni indicati dall'Istituzione Marsala Schola.

La ditta appaltatrice deve curare a proprie spese l'organizzazione del servizio oggetto del presente capitolato, con propri mezzi organizzativi e finanziari relativamente alle derrate alimentari, ai beni di consumo ed al personale.

Ai fini del presente capitolato, l'Istituzione Marsala Schola è d'ora in poi denominata Istituzione e la ditta appaltatrice Ditta o Appaltatore.

## **ARTICOLO 2**

### **DURATA DELL'APPALTO**

L'appalto ha la durata di tre anni scolastici a decorrere dall'anno scolastico 2011/2012, con inizio presumibilmente dal mese di **ottobre 2011 e fino al mese di giugno 2014**, e seguirà il calendario scolastico con le festività e sospensioni in esso previste.

L'accordo contrattuale alla scadenza si intende sin d'ora risolto di diritto senza alcuna formalità.

L'Istituzione si riserva la possibilità di rinnovare il contratto per gli anni scolastici 2014/2015, 2015/2016 e 2016/2017, a condizione che il servizio sia stato svolto in modo soddisfacente, previo accertamento della sussistenza di ragioni di convenienza e di pubblico interesse e accettazione da parte della ditta.

## **ARTICOLO 3**

### **VALORE DELL'APPALTO**

Il prezzo a base d'asta per ogni singolo pasto è di **€2,17** (euro/duediciassette), oltre **€2,00** per costo del lavoro ed oltre **€0,03** per oneri sulla sicurezza (DUVRI) (costo pasto **€4,20** oltre Iva), per un valore complessivo stimato relativo a tutto il periodo contrattuale di **€3.780.000,00** oltre Iva, di cui **€1.800.000,00** non soggetto a ribasso perché relativo al costo del lavoro ed **€27.000,00** non soggetto a ribasso perché relativo agli oneri sulla sicurezza (DUVRI).

Il numero presuntivo complessivo dei pasti per i tre anni di durata è di **900.000**, così suddivisi:

n.650.000 pasti per scuola dell'Infanzia

n.198.000 pasti per scuola Primaria

n.52.000 pasti per scuola Secondaria di 1° grado

I pasti da erogare settimanalmente, sulla base dei dati relativi all'anno scolastico 2010/2011, sono presumibilmente 1884 il lunedì, 2888 il martedì, 1884 il mercoledì, 2377 il giovedì, 1884 il venerdì, dei quali è possibile l'aumento o il decremento nel corso dell'appalto.

L'importo indicato di **€3.780.000,00** è puramente teorico e non ha valore contrattuale per le parti. L'appalto viene aggiudicato a misura sulla base degli utenti ammessi al servizio. L'importo contrattuale, vincolante per le parti, è esclusivamente quello derivante dall'applicazione del ribasso sul prezzo a base d'asta per singolo pasto, uguale per i tre ordini di scuola.

L'appaltatore non vanta nei confronti dell'Istituzione alcun diritto o pretesa in relazione alla fissazione del numero degli utenti del servizio, vincolante restando in termini contrattuali soltanto l'importo definito in sede di aggiudicazione in ragione del ribasso offerto.

L'Istituzione si riserva la facoltà di apportare a suo insindacabile giudizio variazioni sia al numero dei pasti, sia alle sedi delle sale mensa da servire, sia alle sedi dei centri cucina, senza che tali variazioni possono incidere sul corrispettivo unitario pattuito.

#### **ARTICOLO 4**

##### **MODALITA' DI GARA – CRITERI DI AGGIUDICAZIONE**

L'appalto verrà aggiudicato a pubblico incanto a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa con il sistema di cui all'art.83 dlgs.163/2006, secondo i parametri specificati nel bando di gara:

- OFFERTA TECNICA	max punti 70
- OFFERTA ECONOMICA	max punti 30

#### **ARTICOLO 5**

##### **DESCRIZIONE E MODALITA' DELL'ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO**

La ditta aggiudicataria deve provvedere giornalmente, oltre all'approvvigionamento delle derrate alimentari, a gestire:

a) nei centri mensa dotati di cucina:

- la preparazione, cottura, scodellamento e distribuzione a tavola dei pasti caldi
- l'allestimento tavoli sala mensa
- la pulizia locali

b) nei centri mensa dotati di sale mensa:

- il trasporto dei pasti, preparati presso i centri mensa dotati di cucina ed autorizzati al catering, ai plessi scolastici più vicini dotati di sale mensa,

utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto adeguati.

- l'allestimento tavoli sala mensa
  - la pulizia locali
- c) l'esecuzione di tutti i servizi annessi e connessi all'appalto e previsti dal capitolato e dagli allegati.

## **ARTICOLO 6**

### **RILIEVO GIORNALIERO DELLE PRESENZE**

Il numero dei pasti da fornire, già indicato presuntivamente, verrà specificato ogni giorno entro le ore 9,30 nel caso di variazioni, in più o in meno, superiori al 10% del numero dei pasti preventivati. In caso di sciopero o comunque di sospensione delle lezioni per decisione dell'autorità scolastica la ditta sarà avvisata con 24 ore di anticipo e non potrà pretendere nessun indennizzo.

## **ARTICOLO 7**

### **VARIAZIONE QUANTITATIVA DEI SERVIZI**

Il numero dei pasti indicato è stato calcolato sulla base dell'esperienza acquisita e tenendo conto delle indicazioni fornite dalle autorità scolastiche. Il numero dei pasti, pertanto, è da considerarsi solo indicativo e non si farà luogo a variazioni del prezzo del pasto pattuito, per eventuali oscillazioni, in più o in meno, del numero dei pasti preventivati.

## **ARTICOLO 8**

### **DIETISTA**

L'appaltatore dovrà assicurare la presenza di un Dietista, in possesso del relativo titolo di studio. Il Dietista è responsabile della corretta applicazione dei principi nutrizionali in base alle vigenti norme, inclusa la predisposizione di diete speciali destinate ai bambini che mostrino o certifichino allergie, intolleranze o vincoli terapeutici ed etico-religiosi, e la supervisione delle operazioni di preparazione dei pasti destinati agli utenti. Il dietista dovrà essere presente presso l'ufficio refezione dell'Istituzione a disposizione degli utenti, almeno un giorno al mese per tre ore, con orario da concordare in relazione alle necessità dell'utenza, per rispondere a tutte le problematiche concernenti il servizio, richieste dagli operatori dell'ufficio scuola.

## **ARTICOLO 9**

### **CORRISPETTIVO**

L'appaltatore, a compenso degli oneri assunti con il presente Capitolato, ha diritto ad un corrispettivo calcolato sulla base del prezzo unitario per pasto definito in sede di aggiudicazione, per ogni pasto fornito.

Il corrispettivo compensa tutto quanto previsto nel presente Capitolato a carico della ditta e quanto comunque specificatamente non incluso negli oneri gravanti sulla Istituzione. Il prezzo pattuito si applica anche nell'ipotesi di fornitura cestini freddi da viaggio.

La fatturazione deve essere eseguita dalla ditta alla fine di ogni mese di servizio sulla base del numero dei pasti forniti.

Il numero dei pasti fatturati dovrà corrispondere al numero indicato in sede di prenotazione. Al fine di evitare ogni eventuale contestazione dovrà essere redatto un prospetto riepilogativo indicante il numero di pasti erogati agli alunni ed al personale docente e non docente. Tale prospetto dovrà essere inviato all'ufficio competente.

Le fatture verranno liquidate a mezzo di mandato di pagamento entro 60 giorni dalla data di presentazione della fattura, previa verifica positiva di conformità al servizio erogato nel periodo in questione.

Gli eventuali ritardi nel pagamento del compenso non esonerano in alcun modo l'appaltatore dagli obblighi e dagli oneri allo stesso derivanti dal presente capitolato.

## **ARTICOLO 10**

### **ASSICURAZIONI**

La ditta aggiudicataria dovrà dotarsi, a proprie spese, di polizza assicurativa per responsabilità civile con massimale pari a €3.000.000,00 unico, per ogni sinistro e per anno assicurativo, a copertura di qualsiasi rischio derivante dal presente appalto, anche per l'ingerimento da parte degli utenti di cibi contaminati o avariati e di ogni altro rischio derivante dalla esecuzione delle prestazioni oggetto del presente appalto, compresi i danni derivanti all'Istituzione.

Copia della polizza deve essere prodotta all'Istituzione prima della stipula del contratto.

L'Aggiudicatario che abbia già attiva una copertura assicurativa con medesimi contenuti dovrà produrre specifica dichiarazione dal soggetto garante di capienza e pertinenza della garanzia incorso, specificando o integrando la polizza per renderla del tutto conforme a quanto previsto dal presente articolo.

## **ARTICOLO 11 AUTORIZZAZIONI**

La ditta aggiudicataria deve possedere le autorizzazioni e licenze richieste dalla legge per la prestazione dei servizi oggetto dell'appalto (locali, automezzi, ecc.) e provvedere ad effettuare le volture delle autorizzazioni sanitarie relative ai centri mensa indicati nell'allegato A), o qualsiasi altro provvedimento in applicazione delle norme sanitarie vigenti in Sicilia (D. Ass. Reg. sanità Sicilia 27.2.2008)

## **ARTICOLO 12 CAUZIONE DEFINITIVA**

L'appaltatore deve costituire entro dieci giorni dalla data di comunicazione dell'aggiudicazione, a garanzia del regolare adempimento delle obbligazioni contrattuali, una cauzione definitiva pari al 10 per cento dell'importo di aggiudicazione, al netto dell'IVA, secondo le modalità dettate dall'art.113 Dlgs 163/06.

La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa di cui al ridetto art.113 deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art.1957 comma 2 cod. civ. e l'operatività della garanzia entro 15 giorni a semplice richiesta scritta dell'Istituzione. Con salvezza in ogni caso del risarcimento del maggior danno subito dall'Istituzione. Il deposito cauzionale definitivo deve avere durata pari a quella dell'appalto e resterà vincolato, scaduto il contratto, sino a che non sarà definita ogni eventuale questione o controversia.

La garanzia deve essere integrata ogni volta che l'Istituzione abbia proceduto alla sua escussione, anche parziale, ai sensi del presente capitolato speciale. La ditta si impegna a integrare la predetta polizza, nel caso in cui la stessa cessi prima della scadenza contrattuale.

## **ARTICOLO 13**

### **CONTRATTO**

Il contratto d'appalto verrà stipulato per atto pubblico ai rogiti di un Notaro indicato dall'Istituzione.

Il contratto deve essere stipulato appena possibile, quando l'Istituzione avrà accertato l'insussistenza delle cause ostative, di divieto e decadenza, e comunque non prima di giorni 35 dall'invio dell'ultima comunicazione del provvedimento di aggiudicazione definitiva.

E' vietata qualsiasi forma di sub appalto.

Nel caso in cui l'aggiudicatario non esegua tempestivamente gli adempimenti prescritti per la stipula del contratto ovvero non si presenti alla data e nello studio notarile indicati per la stipula senza alcuna valida giustificazione per più di due volte o non presenti la garanzia/cauzione nel termine assegnato, l'Istituzione dichiarerà l'aggiudicatario decaduto.

Le spese tutte occorrenti per la stipula del contratto, nessuna esclusa ed eccettuata, con i relativi oneri fiscali ed i compensi notarili, ed inclusa ogni spesa accessoria conseguente, sono a carico totale dell'appaltatore che dovrà costituire dopo la comunicazione dell'aggiudicazione provvisoria presso il Tesoriere dell'Istituzione un deposito provvisorio di €3.000,00, salvo conguaglio o rimborso.

## **STRUTTURE E ATTREZZATURE**

### **ARTICOLO 14**

#### **CUCINE, REFETTORI E STRUTTURE ACCESSORIE**

Il servizio verrà erogato nei centri mensa e sale mensa dei plessi scolastici come indicati nell'allegato A).

L'Istituzione cede in uso gratuito all'appaltatore, le strutture e gli impianti esistenti nei plessi scolastici al fine dell'erogazione del servizio (locali refettorio e locali attinenti al servizio di distribuzione dei pasti) e con le attrezzature e gli arredi nelle condizioni in cui si trovano.

Lo stato dei locali e delle attrezzature potrà essere visionato dalle ditte che intendono partecipare entro gli otto giorni antecedenti la data di presentazione delle offerte.

Sono a carico dell'Istituzione le seguenti spese generali: acqua calda e fredda, gas

metano, energia elettrica e riscaldamento, il tutto nei limiti quantitativi occorrenti per il consumo normale e proporzionale all'attività della gestione.

La Ditta ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto.

## **ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO - MENU'**

### **ARTICOLO 15**

#### **APPROVVIGIONAMENTO E CARATTERISTICHE DERRATE ALIMENTARI**

La Ditta dovrà provvedere all'acquisto e al trasporto presso i centri mensa delle derrate, del materiale monouso e dei materiali di pulizia.

Le forniture dovranno essere effettuate tenendo conto delle disponibilità degli spazi nonché di frigoriferi e freezer esistenti presso il centro cottura e nelle singole scuole.

Le derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate.

I prodotti alimentari, utilizzati per il servizio di refezione scolastica, devono essere di prima scelta e conformi alle tabelle merceologiche di riferimento per la ristorazione scolastica e non devono contenere organismi geneticamente modificati (OGM).

Le derrate alimentari devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa vigente (dlgs.109/92, dlgs.110/92, dlgs.111/92, dlgs.68/2000 e successive modifiche e integrazioni) e in lingua italiana.

Le confezioni di derrate parzialmente utilizzate devono mantenere leggibile l'etichetta.

- a. La temperatura di conservazione degli alimenti deve rispettare quanto previsto dalla normativa vigente e la protezione dei cibi, qualora se ne presenti la necessità, deve avvenire con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altra pellicola alimentare.
- b. Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi, i prodotti congelati e surgelati devono essere conservati in celle o frigoriferi nettamente separati per tipologia.
- c. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse, anche se parzialmente utilizzate.
- d. Le confezioni sottovuoto delle carni devono essere sconfezionate non oltre le



18 ore precedenti l'utilizzo e comunque almeno 2 ore prima dell'impiego.

- e. I legumi secchi devono essere tenuti in ammollo per 12 ore con un ricambio di acqua.
- f. Tutti i prodotti congelati o surgelati, ad eccezione delle verdure in pezzi, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere scongelati in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e 4° C.
- g. La carne trita deve essere macinata in giornata.
- h. Il formaggio grattugiato (PARMIGIANO REGGIANO) deve essere preparato in giornata.
- i. Il lavaggio e il taglio delle verdure deve essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo o la cottura.
- j. Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti alla cottura.
- k. Le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.
- l. Tutte le vivande devono essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione e mantenute a 65° fino alla somministrazione.
- m. Al fine di individuare più celermente eventuali cause di tossinfezioni alimentari, la Ditta deve prelevare almeno 100 gr. degli alimenti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili e conservarli in frigorifero a temperatura compresa tra 0° e 4° C. per le 72 ore successive. Sui sacchetti dovrà essere riportata la data e l'ora del confezionamento.
- n. Una volta preparati per la distribuzione, è vietata ogni forma di riutilizzo dei cibi nei giorni successivi.

## **ARTICOLO 16**

### **MENU' E TABELLE DIETETICHE**

I piatti proposti giornalmente dovranno essere conformi per tipo, qualità e quantità alla tabella dietetica proposta ed approvata, nel rispetto delle Linee Guida per la Ristorazione Scolastica - Parte I e Parte II (decreto 22 dicembre 2009) dell'Assessorato della salute della Regione siciliana e delle Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione scolastica approvate dal Ministero della Salute con

provvedimento 29 aprile 2010 (G.U. n.134 dell'11.6.2010), utilizzando derrate rispondenti alle caratteristiche merceologiche indicate nei predetti documenti.

Nei 5 pasti della settimana, i primi piatti sono costituiti da cereali (pasta, riso, orzo, mais, ecc.), preparati con ricette diverse, rispettando le tradizioni locali e spesso associati a verdure, ortaggi e legumi per permettere un'ampia varietà di sapori ed un'esperienza pratica di educazione alimentare.

I secondi piatti sono composti da carni bianche e rosse, pesce, salumi, uova, formaggi con preparazioni adeguate alle fasce di età dei fruitori.

Ciascun pasto deve prevedere inoltre: un contorno di verdure/ortaggi (patate non più di una volta a settimana e associate ad un pasto povero di altri carboidrati), pane non addizionato di grassi e a ridotto contenuto di sale, frutta di stagione di almeno tre tipi diversi nell'arco della settimana, eventualmente già pronta per il consumo.

Per condimento, sia a crudo che in cottura, va utilizzato olio extravergine di oliva; solo per poche ricette può essere impiegato il burro; il sale va usato moderatamente.

Il menù dovrà successivamente essere approvato dal SIAN territorialmente competente ed essere sempre affisso nei refettori.

## **ARTICOLO 17**

### **VARIAZIONI MENU'**

Variazioni del menù sono consentite nei seguenti casi:

- a. per causa di forza maggiore
- b. per guasti agli impianti dei centri mensa.

La Ditta si impegna ad erogare un menù alternativo ovvero un cestino freddo che comunque non prevederà l'impiego di conserve in scatola.

## **ARTICOLO 18**

### **CESTINI FREDDI PER GITE**

La Ditta dovrà predisporre su richiesta un cestino freddo, da distribuire, in occasione di gite scolastiche o esterne, le cui date e orari di partenze dal plesso scolastico, saranno comunicate di volta in volta dall'Istituzione.

## **ARTICOLO 19**

### **MODALITA' DISTRIBUZIONE PASTO**

Il personale addetto alla distribuzione delle pietanze dovrà osservare le seguenti

norme:

- indossare apposito camice e il copricapo in modo tale che contenga tutta la capigliatura;
- indossare mascherine e guanti monouso durante la fase di confezionamento finale delle pietanze (condimento dei primi piatti e dei contorni, porzionatura finale dei secondi piatti) e durante la distribuzione;
- predisporre la tavola disponendo ordinatamente la tovaglia monouso e per ciascun commensale: due tovaglioli, le posate, un bicchiere, e l'acqua in bottiglia. Prima di iniziare il servizio di distribuzione gli operatori dovranno effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o in peso da distribuire ai commensali, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto;
- per ogni pasto/utente dovranno essere previsti: ½ litro di acqua naturale o gasata - in bottiglie di PET da 1,5 litro; pane nella quantità di gr. 40 per l'infanzia riposto in cestini, gr. 50 per le primarie e gr. 50 per secondarie di 1° e adulti;
- le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione;
- le verdure crude dovranno essere condite con olio extra-vergine, aceto o limone e sale poco tempo prima dell'arrivo dei commensali nel refettorio;
- la frutta dovrà essere preventivamente lavata ed asciugata nei centri di produzione pasti;
- l'inizio della distribuzione del secondo piatto e del contorno dovrà avvenire solo dopo che i bambini avranno terminato di consumare la prima portata.

## **ARTICOLO 20 TRASPORTO DEGLI ALIMENTI**

Per i pasti che verranno veicolati nelle scuole dotate soltanto di sale mensa, la Ditta deve organizzare il piano dei trasporti in modo tale che il tempo intercorrente tra la partenza dal centro di cottura e l'arrivo al centro di distribuzione sia contenuto nei limiti che assicurino il mantenimento delle caratteristiche organolettiche originarie dei cibi.

I mezzi adibiti al trasporto e i relativi contenitori devono possedere i requisiti igienico sanitari previsti dalla normativa vigente.

Deve essere previsto per i mezzi adibiti al trasporto un idoneo piano di sanificazione, almeno settimanale, in modo che non si verifichino contaminazioni degli alimenti trasportati.

Il tempo di permanenza nei contenitori del pasto trasportato è delimitato dai requisiti tecnici degli stessi, che devono essere espressamente indicati in sede di offerta.

Per i cibi caldi, dovrà essere mantenuta una temperatura non inferiore a + 65°C sino alla distribuzione, evitando di aprire anche per tempi ridotti i contenitori termici di cui deve essere verificata costantemente l'integrità strutturale e funzionale.

I cibi da consumarsi freddi devono arrivare in distribuzione a temperatura non superiore a + 10°C.

I sughetti necessari per il condimento della pasta/riso devono essere trasportati separatamente in contenitori termici.

Il pane e la frutta devono essere trasportati in contenitori chiusi, idonei per alimenti.

Tutti i condimenti alimentari, quali formaggi e olio extravergine, devono essere inviati a centri di distribuzione in quantità congrua per soddisfare le esigenze dell'utenza.

I cestini freddi devono essere confezionati singolarmente per ogni utente, utilizzando idonea pellicola e sacchetti di carta ad uso alimentare.

## **ARTICOLO 21**

### **RIASSETTO, PULIZIA E SANIFICAZIONE**

Tutti i trattamenti di riassetto, pulizia e sanificazione dei centri cottura e dei refettori sono a totale carico della Ditta.

I trattamenti di riassetto, pulizia e sanificazione devono essere effettuati al termine delle operazioni di preparazione o di distribuzione dei pasti.

Il personale che effettua le predette operazioni deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quello indossato dagli addetti alla preparazione e distribuzione degli alimenti e durante le operazioni di pulizia dovrà indossare i guanti.

## **ARTICOLO 22**

### **RICICLO**

Una volta preparati per la distribuzione, è vietata ogni forma di riutilizzo dei cibi e

delle pietanze nei giorni successivi.

## **ARTICOLO 23**

### **DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE**

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie si rinvia, oltre a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato, alla normativa vigente in materia di alimenti e bevande ed in particolare:

- alla legge 283 del 30/4/62
- al D.P.R. 327 del 26/3/80
- al D.Lgs 155/97
- Reg. CE 852 del 29/4/2004 – Decreto 27.02.2008 dell'Assessorato della salute della Regione siciliana
- Linee Guida per la Ristorazione Scolastica – Parte I e Parte II (decreto 22 dicembre 2009) dell'Assessorato della salute della Regione siciliana
- Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione scolastica approvate dal Ministero della Salute con provvedimento 29 aprile 2010 (G.U. n.134 dell'11.6.2010)

L'appaltatore dovrà adottare un manuale di autocontrollo (HACCP), ai sensi del D.Lgs 155/97, che non sia genericamente rivolto all'attività di preparazione, trasporto e somministrazione di alimenti ma che tenga conto delle singole realtà operative e di quanto indicato nel presente capitolato.

## **ARTICOLO 24**

### **DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE**

La ditta dovrà effettuare, a propria cura e spese, gli interventi di disinfestazione e derattizzazione di tutti gli ambienti del centro cottura.

Tali interventi dovranno essere eseguiti nel rispetto del programma prestabilito e ogni volta che sono necessari.

## **ARTICOLO 25**

### **RACCOLTA DEI RIFIUTI**

La raccolta differenziata dei rifiuti, sia al centro cottura che nei refettori, dovrà essere eseguita a cura della ditta.

I rifiuti dovranno essere raccolti separatamente negli appositi sacchetti e/o contenitori

e trasportati all'esterno degli edifici secondo quanto previsto dal regolamento comunale vigente.

## **PERSONALE**

### **ARTICOLO 26**

#### **RESPONSABILE COORDINATORE DEL SERVIZIO**

La Ditta ha l'obbligo di indicare, per iscritto, prima dell'avvio del servizio, all'Istituzione il nominativo del responsabile del Servizio, che deve essere dipendente della Ditta e avere qualifica professionale idonea. Il responsabile del Servizio costituirà il referente principale per l'Istituzione e pertanto dovrà essere sempre reperibile.

### **ARTICOLO 27**

#### **PERSONALE**

Ogni servizio inerente l'approvvigionamento delle derrate alimentari, l'attività di lavorazione e preparazione e cottura dei cibi, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione e la distribuzione dei pasti, la pulizia ordinaria, la sanificazione e la manutenzione ordinaria delle cucine e dei refettori e locali annessi verrà svolto da personale dipendente della Ditta appaltatrice.

L'appaltatore deve fornire il personale: cuochi, aiuto cuochi, inservienti ed autisti-conduttori in misura sufficiente ad assicurare l'esecuzione giornaliera del servizio, come specificato nel presente capitolato.

Al solo fine informativo si allega al presente capitolato una tabella all. B) indicante il personale impiegato dall'attuale gestore per l'espletamento del servizio nell'anno scolastico 2010/2011.

La Ditta impiegherà, nella fase di preparazione dei pasti il rapporto minimo operatore/utente 1/70, nella fase di somministrazione dei pasti agli utenti il rapporto minimo operatore/utente 1/40, con l'impiego dell'unità successiva al raggiungimento di ulteriori 10 utenti.

Il rapporto di lavoro del personale assunto dall'appaltatore per eseguire il servizio di refezione scolastica intercorre a tutti gli effetti unicamente tra l'appaltatore ed il personale stesso.

L'appaltatore deve avvalersi di personale dotato di professionalità atta a garantire il corretto svolgimento del servizio, nel rispetto delle normative di settore.

Tutto il personale adibito deve essere professionalmente formato e conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e di prevenzione, nonché mantenere comportamento corretto nell'espletamento delle mansioni affidate.

La Ditta deve, inoltre, informare il proprio personale circa il contenuto del presente capitolato al fine di adeguare il servizio agli standard di qualità previsti.

L'appaltatore può utilizzare anche propri soci lavoratori ed è comunque obbligato ad attuare nei confronti dei dipendenti, collaboratori e soci lavoratori occupati nell'attività oggetto di questo appalto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelli risultanti dal contratto collettivo di lavoro settore turismo - ristorazione collettiva in vigore alla data dell'offerta nonché rispettare le condizioni previste dalle eventuali successive integrazioni e modifiche al CCNL settore turismo - ristorazione collettiva.

Il predetto obbligo di applicazione vincola l'appaltatore anche nel caso in cui non aderisca alle associazioni stipulanti o vi receda.

L'appaltatore è pure obbligato a continuare ad applicare i citati contratti collettivi anche dopo la loro scadenza e sino alla loro sostituzione.

L'appaltatore deve inoltre applicare nei confronti degli addetti occupati nelle attività oggetto del servizio tutte le norme vigenti per l'assicurazione contro gli infortuni, la previdenza ed ogni altra forma assicurativa prevista dalle vigenti disposizioni di legge o dai contratti collettivi ed accordi integrativi previsti per le imprese di categoria.

L'appaltatore è tenuto, a pena di revoca, a pagare gli stipendi al personale tramite accredito su un conto corrente bancario o postale indicato dal dipendente.

L'omesso versamento dei contributi costituisce inadempimento contrattuale e comporta la risoluzione del contratto, senza che l'appaltatore possa nulla pretendere dall'Istituzione, e costituisce pure ad ogni effetto grave errore professionale.

L'appaltatore è obbligato ai sensi del dlgs 81 del 2008 e s.m.i. ad adottare tutte le precauzioni atte a prevenire infortuni e ad assumere tutte le cautele idonee ad assicurare e salvaguardare l'incolumità del personale addetto al servizio.

L'appaltatore è obbligato ad esibire, in qualsiasi momento ed a semplice richiesta, le ricevute di pagamento dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito al servizio, nel periodo di valenza del contratto. L'omessa esibizione comporta la sospensione dei pagamenti mensili.

L'appaltatore, prima dell'inizio dell'esecuzione del contratto e poi entro il 15.9.2012 ed entro il 15.9.2013 è tenuto consegnare all'Istituzione: a) l'elenco nominativo del personale impiegato per il servizio di refezione scolastica con indicazione del tipo di rapporto contrattuale instaurato, corredato dagli estremi dei documenti di lavoro ed assicurativi; b) copia dei contratti individuali di lavoro stipulati con il personale dipendente od addetto.

Nel caso di assenza del personale incaricato la ditta dovrà provvedere alla sostituzione, garantendo altre figure aventi gli stessi requisiti, rispettando i parametri indicati in sede di gara.

L'appaltatore si impegna a comunicare per iscritto le variazioni e le sostituzioni che per qualsiasi causa si rendessero necessarie.

L'appaltatore è anche tenuto a sostituire il personale che l'Istituzione, assunte le necessarie informazioni anche per il tramite degli organi di Polizia, ritiene non idoneo in relazione alla particolare natura del servizio di refezione di bambini compresi nella fascia d'età 3 - 13 anni.

L'appaltatore, ancor prima dell'inizio del servizio, è tenuto a fornire all'Istituzione il nominativo del responsabile della sicurezza e il nominativo del referente e comunque di un soggetto incaricato di tenere i rapporti con l'Istituzione ed a segnalare eventuali modifiche od integrazioni che si verificassero nel corso del rapporto.

In caso di violazioni agli obblighi di cui ai punti di questo articolo, accertata dall'Istituzione oppure all'Istituzione segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, l'Istituzione, previa comunicazione all'impresa della violazione accertata, sospende il pagamento del corrispettivo sino alla eliminazione della violazione o alla risoluzione della questione senza che l'appaltatore possa proporre eccezioni di sorta o avanzare pretese risarcitorie.



## **ARTICOLO 28**

### **ORGANICO**

L'organico aziendale dell'appaltatore deve essere per quantità, qualità professionale, mansioni e livello, coerente con il progetto di organizzazione del lavoro presentato dalla ditta in fase di offerta.

Nel corso dell'esecuzione del contratto la ditta dovrà, a richiesta dell'Istituzione, fornire tutta la documentazione atta a verificare inequivocabilmente il rispetto della presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro.

## **ARTICOLO 29**

### **VESTIARIO**

La ditta deve fornire, a tutto il personale, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (DPR 327/80) e di sicurezza (dlgs 81/08), da indossare durante le ore di servizio.

Il personale utilizzato deve essere munito di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta, il nome e cognome del dipendente e la dicitura "Istituzione Comunale Marsala Schola - Servizio di Refezione Scolastica".

Dovranno essere previsti per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia indumenti distinti diversi da quelli usati nelle fasi di preparazione e confezionamento.

La ditta deve inoltre fornire a tutto il personale calzature idonee, mascherine e guanti monouso.

## **ARTICOLO 30**

### **IGIENE PERSONALE**

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione e alla distribuzione delle pietanze non deve avere smalto sulle unghie, né indossare anelli e bracciali durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione e in distribuzione.

Prima di accedere ai locali di produzione e di distribuzione, il personale deve indossare gli idonei indumenti da lavoro che verranno utilizzati esclusivamente nei locali adibiti all'uso.

Gli indumenti da lavoro sono i copricapo, il camice o grembiule o giacca, pantaloni, guanti monouso, mascherina monouso e scarpe.

Prima dell'inizio dell'attività lavorativa, della produzione, della distribuzione, del lavaggio e comunque nel trasferimento da una manipolazione all'altra, il personale dovrà lavarsi e disinfettarsi le mani.

### **ARTICOLO 31**

#### **SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI DEL PERSONALE**

I servizi igienici devono essere costantemente tenuti puliti.

La Ditta deve utilizzare sapone disinfettante ad erogazione non manuale, carta igienica a bobina protetta e asciugamani monouso.

Gli indumenti degli addetti devono essere riposti negli appositi armadietti.

La fornitura di armadietti in misura sufficiente in rapporto al numero del personale impiegato, è a carico della ditta.

### **ARTICOLO 32**

#### **INTERRUZIONI DEL SERVIZIO**

Le interruzioni del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, né a indennizzi di sorta. Per le interruzioni del servizio per cause imputabili all'appaltatore saranno comminate le penalità previste dal successivo art.38.

La ditta appaltatrice si impegna a garantire la preparazione e la somministrazione dei pasti anche nei casi di sciopero o in presenza di altri impedimenti di qualsiasi genere.

In caso di eventi improvvisi, non prevedibili e non programmabili, che non consentano la preparazione dei piatti caldi, la Ditta dovrà fornire in sostituzione piatti freddi, dandone preventiva comunicazione all'Istituzione.

In caso di gravi eventi, quali calamità naturali ecc, che dovessero comportare la chiusura improvvisa e immediata delle scuole, nessuna penalità è dovuta dall'Istituzione.

### **CONTROLLI E CONTROVERSIE**

#### **ARTICOLO 33**

#### **DIRITTO DI CONTROLLO DELL'ISTITUZIONE**

L'Istituzione può effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla ditta alle previsioni del Capitolato recepite nel contratto e al progetto di qualità

del servizio presentato dalla ditta nell'offerta.

I controlli verranno effettuati dal personale a ciò delegato dall'Istituzione, così come previsto dall'art.11 del regolamento per il funzionamento del servizio refezione scolastica, approvato con deliberazione del Consiglio di Amministrazione dell'Istituzione del 28/4/2008.

La vigilanza sanitaria sarà esercitata dall'Istituzione attraverso la ASP n.9. e la ditta è obbligata a fornire agli incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria.

Compete inoltre alla ASP n.9 il controllo igienico - sanitario, per tutto il periodo di affidamento del servizio. A tale scopo la Ditta dovrà giornalmente prelevare una quantità corrispondente a due porzioni di ogni vivanda somministrata, da confezionare in contenitori sterili e conservare in cella frigorifera per le 48 ore successive.

Il personale della ditta non deve interferire sulle procedure di controllo effettuate dagli addetti che per parte loro sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze della ditta e a non ostacolare il regolare svolgimento del servizio.

Il servizio refezione scolastica verrà sorvegliato in ogni centro da una segretaria economista dell'Istituzione. L'Istituzione contesterà per iscritto alla ditta le inadempienze e violazioni accertate ed applicherà una penale in relazione all'entità della violazione accertata non inferiore al 10% e non superiore al 20% del corrispettivo giornaliero dell'appalto. La sanzione verrà erogata dal Direttore dell'Istituzione su proposta motivata dell'ufficio competente sentita la ditta che può presentare controdeduzioni e discolpe nel termine di giorni 10 dalla contestazione. Se le inadempienze o le violazioni contestate raggiungono il numero di tre l'Istituzione può revocare l'appalto e procedere nei confronti della ditta alla determinazione dei danni eventualmente sofferti incamerando la cauzione ed in caso di maggior danno procedere con azione risarcitoria.

### **ARTICOLO 34 OBBLIGHI E RESPONSABILITÀ**

L'appaltatore è tenuto ad assicurare, assumendone la conseguente responsabilità, che il personale utilizzato controlli con la particolare cura e diligenza richieste dall'età

degli utenti, che gli alunni non vengano a versare in situazioni di pericolo o vengano a trovarsi senza sorveglianza durante la consumazione del pasto.

### **ARTICOLO 35**

#### **CONTROLLI DA PARTE DELLA DITTA**

La Ditta deve effettuare per tutta la durata dell'appalto, controlli sulle modalità di svolgimento e sulla qualità del servizio di refezione e gli esiti potranno essere richiesti dall'Istituzione.

### **ARTICOLO 36**

#### **ATTIVAZIONE DEL SERVIZIO**

L'aggiudicazione vincola immediatamente la ditta e invece diviene definitiva per l'Istituzione solo ad avvenuto compimento delle formalità procedurali. L'Istituzione si riserva la facoltà di non aggiudicare il servizio senza che nessuna ditta partecipante alla gara possa vantare diritto alcuno.

### **ARTICOLO 37**

#### **DOMICILIO LEGALE**

L'appaltatore deve eleggere domicilio agli effetti del presente contratto in Marsala ed in mancanza di elezione il domicilio dell'appaltatore è presso la sede legale dell'Istituzione.

L'appaltatore, quando richiesto, deve presentarsi presso la sede dell'Istituzione, anche a mezzo di un procuratore, per ricevere eventuali comunicazioni e notificazioni.

### **ARTICOLO 38**

#### **PENALITA'**

Il servizio refezione scolastica verrà seguito e controllato in ogni centro da una segretaria economista.

L'Istituzione, salvi la risoluzione del contratto ed il risarcimento dell'eventuale maggior danno, applica all'appaltatore, in caso di violazioni delle clausole contrattuali e del presente capitolato, una penale nei seguenti casi:

- 1) per ogni giorno di mancata prestazione o interruzione del servizio €500,00 per ogni scuola interessata;

- 2) per ogni comportamento lesivo dell'incolumità degli alunni da parte del personale dell'appaltatore €1.000,00;
- 3) per omessa osservanza delle disposizioni in materia di sicurezza €150,00;
- 4) per reiterati ritardi gravi non giustificati nell'osservanza degli orari di esecuzione del servizio €500,00;
- 5) per ogni comportamento lesivo della dignità degli alunni e dei loro familiari da parte del personale dipendente €300,00;
- 6) per ogni altro inadempimento delle obbligazioni del presente capitolato, non altrimenti sanzionato, €250,00.

In ogni caso, l'Istituzione addebita all'appaltatore ogni spesa sostenuta per supplire al mancato rispetto degli obblighi contrattuali.

L'applicazione delle penali sarà preceduta dalla contestazione dell'inadempimento inviata con raccomandata r.r. avverso la quale l'appaltatore potrà controdedurre per iscritto nel termine di giorni cinque dalla data di ricevimento.

Il pagamento della penale dovrà essere effettuato dall'appaltatore entro trenta giorni dal ricevimento della contestazione, in caso di mancato pagamento nel ridetto termine l'importo delle penali sarà trattenuto dall'Istituzione direttamente sui crediti dell'appaltatore o sulla cauzione che dovrà essere immediatamente integrata.

Il totale delle penali annue non può comunque superare il 10 per cento dell'importo annuo del contratto, al netto dell'IVA.

### **ARTICOLO 39**

#### **RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Il contratto di appalto si risolverà di diritto ai sensi dell'art. 1456 codice civile nei seguenti casi:

- a. mancato avvio del servizio il giorno fissato dall'Istituzione e comunicato con preavviso di almeno 24 ore all'appaltatore;
- b. sospensione o interruzione non autorizzata del servizio per più di due giorni, anche non consecutivi;
- c. impiego di personale inadeguato od insufficiente o privo dei requisiti prescritti dalle norme vigenti e dal capitolato ovvero non iscritto agli Istituti previdenziali ed antinfortunistici;

- d. mancata sostituzione del personale nei casi previsti dal capitolato;
- e. violazione accertata delle clausole del PATTO ETICO;
- f. cessione o subappalto anche parziale del contratto;
- g. esazione diretta o pretesa di compensi di sorta dagli utenti o dalle loro famiglie per lo svolgimento del servizio.

Fuori dalle predette ipotesi, il contratto può essere risolto per inadempimento delle obbligazioni contrattuali a carico dell'aggiudicatario ai sensi dell'art. 1453 cod. civ. ed ancora nell'ipotesi di accertata violazione da parte dell'appaltatore di norme di legge e clausole contrattuali regolanti il rapporto con il personale adibito al servizio.

#### **ARTICOLO 40 RECESSO**

L'Istituzione può recedere dal contratto per ragioni di pubblico interesse con preavviso non minore di due mesi o con effetto immediato per sopravvenute disposizioni normative inderogabili che prevedano o comportino la cessazione della gestione appaltata.

#### **ARTICOLO 41 NORMA DI GARANZIA**

Le disposizioni di legge, il Patto Etico e le disposizioni di questo capitolato non sono derogabili.

#### **ARTICOLO 42 TRATTAMENTO DATI**

Ai sensi della vigente normativa in materia di protezione dei dati personali, il trattamento dei dati stessi avverrà con correttezza e lealtà.

I dati raccolti sono trattati per i fini strettamente inerenti lo svolgimento della procedura di gara e sino alla stipulazione del contratto.

Il conferimento dei dati si configura come onere del concorrente per partecipare alla gara ed il rifiuto di rispondere comporta l'esclusione dalla gara o la decadenza dall'aggiudicazione.

I dati conferiti possono essere conosciuti dal personale dell'Istituzione addetto al servizio, dai concorrenti che partecipano alla seduta pubblica di gara e da ogni altro soggetto che abbia interesse a partecipare al procedimento.

I diritti spettanti all'interessato in relazione al trattamento dei dati sono quelli previsti dagli artt. 7 e 8 dlgs 30.6.2003 n.196.

Il titolare del trattamento dei dati per l'Istituzione è il Direttore della stessa Istituzione.

### **ARTICOLO 43**

Il presente capitolato è costituito da 42 articoli oltre questo.